



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİSKÜVİLİ PASTA

2 paket pötübör bisküvi
yarım paket eritilmiş margarin
2 çorba kaşığı kakao
2 çay bardağı süt
Muhallebisi için;
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
7 çorba kaşığı toz şeker
1/4 paket margarin
1 kg. süt
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı pirinç unu

Bisküvileri kırın, geniş bir kaba alın, üzerine 2 çorba kaşığı kakaoyu yarım paket eritilmiş margarini ve 2 çay bardağı sütü ekleyin. İyice karıştırın, bu harcı kare şeklindeki bir cam tepsiye yayın. Muhallebi için tencerede sütü, mısır nişastasını, pirinç ununu, yumurtanın sarısını, vanilyayı, şekerini ve margarini katın, koyulaşana kadar pişirin. Hazırladığınız muhallebiyi tepsiye yaydığınız bisküvili harcın üzerine dökün. Muhallebi henüz sıcakken üzerine kakao serpin. Buzdolabında soğuduktan sonra dilimleyerek servise sunun.